TREBS
COMFORT PRODUCTS

Comfortcook

Model 99295

Handleiding fruitdroger

Bedienungsanleitung Obst- Dörrautomat

Manual fruit dryer

Mode d’emploi déshydrateur de fruits

Inhoud

Nederlands 3
Deutsch..... 10
English 17
Français..... 24

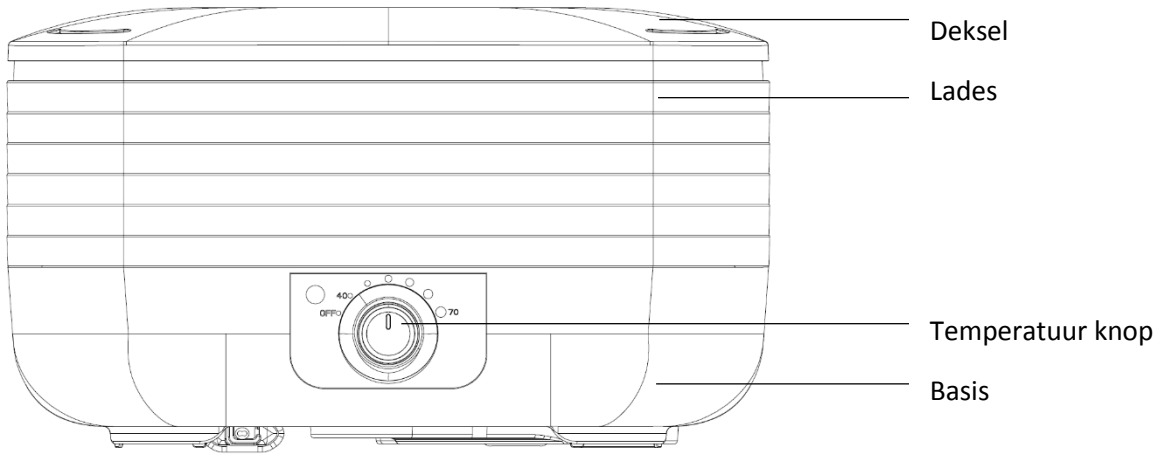
Nederlands

Handleiding 99295 fruitdroger

1. Veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat niet langer dan 40 uur achter elkaar. Wanneer het apparaat gedurende 40 uur aaneen gebruikt is, zet u het apparaat uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat afkoelen
- Onjuist gebruik van het apparaat kan schade veroorzaken en de gebruiker verwonden
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel en houd u aan de richtlijnen in de handleiding
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt
- Houd de basis uit de buurt van water. Zet het apparaat niet aan als het nat is
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, nadat het gevallen is of wanneer er andere schade is. Bij schade dient u contact op te nemen met het service center
- Laat kinderen het apparaat niet gebruiken zonder toezicht
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen, trek in plaats daarvan aan de stekker om deze uit het stopcontact te verwijderen
- Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden. Het is niet ontworpen voor commercieel gebruik
- Dek het apparaat niet af
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het aan staat
- Zet het apparaat alleen op een vlakke ondergrond

2. Het product



3. Het gebruik

3.1 Eerste gebruik

- Pak het apparaat uit
- Was deksels en onderdelen van het apparaat af. Was de onderdelen af in een warm sopje. Reinig de basis met een vochtige doek (niet onderdompelen in water en was het niet af)

3.2 Functioneren

Het drogen van producten is een effectieve manier om deze te conserveren.

Warme lucht met een vaste instelbare temperatuur circuleert vrij binnen in het apparaat tussen het bovenste en onderste deksel, apart regelbare verwijderbare onderdelen en basis. Op deze manier worden de producten in het apparaat gelijkmatig gedroogd en het verlies van vitamines wordt beperkt tot een minimum. U kunt het hele jaar door genieten van fruit, groenten en paddenstoelen zonder ongezonde substanties.

Bloemen, geneeskrachtige planten en graanproducten kunnen ook gedroogd worden in dit apparaat.

3.3 het gebruik

1. Bereid de producten die u wilt drogen voor. Zorg ervoor dat de stukken dun genoeg zijn om in de drooglades te passen
2. Verdeel de voorbereide producten over de verwijderbare delen. De producten dienen zodanig geplaatst te worden dat de lucht er ongehinderd tussendoor kan blazen (de delen zijn verstelbaar in hoogte). Daarom moet u niet teveel producten in de delen doen en de producten niet op elkaar leggen.
3. Zet de delen op de basis.
4. Plaats het bovenste deksel op het apparaat. Tijdens het drogen dient het bovenste deksel altijd op het apparaat te zitten.

Temperatuuradvies:
- Kruiden 50 °C
- Bladgroente 50 °C
- Brood 50 °C
- Yoghurt 50 °C
- Groente 50 °C
- Fruit 50 °C
- Vlees, Vis 70 °C

LET OP: Droog de producten volgens de richtlijnen in deze handleiding.

5. Als u klaar bent met het gebruiken van het apparaat zet u het uit door de schakelaar op “UIT” te zetten. Laat de producten afkoelen. Doe de gedroogde producten in een bewaardoos/zakje voor het bewaren van voedsel en doe dit in de diepvries.
6. Haal de stekker uit het stopcontact.

LET OP: het wordt aanbevolen om alle 6 de delen tijdens het gebruik te plaatsen ongeacht hoeveel delen er leeg blijven. Als er lege delen zijn, plaatst u de gevulde delen bovenaan.

LET OP: Was en droog de producten voordat u ze in het apparaat plaatst. Doe geen natte producten in het apparaat.

U kunt de positie van de delen wisselen wanneer niet alle producten goed gedroogd zijn. U kunt de bovenste delen omlaag plaatsen, dichter naar de basis en de onderste delen kunt u op de plaats van de bovenste delen zetten. Sommige vruchten kunnen bedekt zijn met een natuurlijke beschermende laag en daardoor kan de droogtijd langer worden. Om dit te

voorkomen is het beter om de producten te koken gedurende 1-2 minuten en ze dan in koud water af te koelen. Droog ze daarna af.

3.4 Droogtijd

De duur van het drogen hangt af van de temperatuur en de vochtigheidsgraad van de kamer, de vochtigheidsgraad van de producten, de dikte van de stukken, etc.

Fruit

- Was het fruit.
- Verwijder de pit en snijd aangetaste stukken weg.
- Snijd in stukjes die u onbelemmerd tussen de delen kunt plaatsen.
- U kunt het fruit in citroen- of ananassap leggen om het bederf tegen te gaan
- Als u wilt dat het fruit aangenaam ruikt, kunt u kaneel of kokosnoot toevoegen.

Groente

- Was de groente.
- Verwijder de kern en snijd aangetaste stukken weg.
- Snijd in stukjes die u onbelemmerd tussen de delen kunt plaatsen.
- Het is beter groente te koken gedurende 1-5 minuten, laat ze dan in koud water afkoelen. Droog ze daarna af.

(Medicinale) planten

- Het wordt aanbevolen de bladeren en andere plantbestanddelen te drogen.
- Na het drogen kunnen medicinale planten het beste in papieren zakken of glazen potten gedaan worden en koel en donker bewaard worden.

3.5 Opslag van gedroogd fruit

- Bewaardozen voor de gedroogde producten dienen schoon en droog te zijn.
- Voor betere opslag van gedroogd fruit gebruikt u glazen potten met metalen deksels en zet u deze op een donkere, droge plaats met een temperatuur tussen 5 en 20 graden.
- Tijdens de eerste week na het drogen dient u te controleren of er vocht zichtbaar is in de pot. Als dat het geval is, betekent dat dat de producten niet goed gedroogd zijn en dient u ze opnieuw te drogen.

LET OP! Doe geen hete of zelfs warme producten in potten voor opslag.

3.6 Voorbereiding van het fruit

Voorbereiden van het fruit zorgt voor beter behoud van de natuurlijke kleur, smaak en geur.
Hieronder ziet u enkele nuttige aanbevelingen om fruit beter voor te bereiden voor het drogen:

- Neem ¼ glas sap (bij voorkeur natuurlijk). Onthoud dat het sap dat u gebruikt dient te passen bij het fruit dat u bereidt. Bijvoorbeeld bij het bereiden van appels dient u appelsap te gebruiken.
- Meng het sap met 2 glazen water. Dompel dan het voorbereide fruit (zie “tabel voor het voorbereiden van fruit voor drogen” onder in het sap mengsel gedurende 2 uur.

3.7 Tabel voor het voorbereiden van fruit voor drogen

Naam	**Voorbereiden**	**Staat na het drogen**	**Droogtijd (uren)**
Abrikoos	Snij in plakjes en verwijder de pit	Zacht	13-28
Sinaasappelschil	Snij in lange reepjes	Breekbaar	6-16
Ananas (vers)	Schil en snij in stukjes of blokjes	Hard	6-36
Ananas (uit blik)	Laat het vocht aflopen en droog	Zacht	6-36
Banaan	Schil en snij in ronde stukjes (3-4 mm dikte)	Krokant	8-38
Druiven	Hoeft niet gesneden te worden	Zacht	8-26
Kers	De pit hoeft niet verwijderd te worden (deze kan verwijderd worden als de kers half droog is)		
Peer	Schil en snij in plakjes	Zacht	8-30
Afb	Snij in plakjes	Hard	6-26
Cranberry	Hoeft niet gesneden te worden	Zacht	6-26
Perzik	Snij in twee delen en verwijder de pit als het fruit half droog is	Zacht	6-26
Dadel	Verwijder de pit en snij in plakjes	Hard	6-26
Appel	Schil, verwijder het klokhuis, snij in ronde plakjes of partjes	Zacht	4-8

LET OP: Tijden en methodes van voorbereiden van het fruit zoals beschreven in de tabel zijn alleen ter indicatie. Persoonlijke voorkeuren van gebruikers kunnen afwijken van hetgene dat in de tabel staat.

VOORBEREIDEN VAN DE GROENTE

1. Het wordt aanbevolen om sperziebonen, bloemkool, broccoli, asperges en aardappelen eerst te koken, omdat deze groenten vaak bereid worden voor eerste en tweede gerechten, het behoudt de natuurlijke kleur.
2. Hoe te koken: doe de voorbereide groenten in een pan met kokend water gedurende 3-5 minuten. Giet vervolgens het water weg en plaats de groente in het apparaat.
3. Als u een vleugje citroen aan sperziebonen, asperges etc. toe wilt voegen, legt u deze ongeveer 2 minuten in citroensap.

LET OP: DE AANBEVELINGEN HIERBOVEN ZIJN SLECHTS RICHTLIJNEN EN HET IS NIET NODIG DEZE TE VOLGEN.

Tabel voor het voorbereiden van fruit voor drogen

Naam	**Voorbereiden**	**Staat na het drogen**	**Droogtijd (uren)**
Artisjok	Snij in reepjes (3-4mm dik)	breekbaar	5-13
Aubergine	Schil en snij in stukjes (6-12mm dik)	Breekbaar	6-18
Broccoli	Schil en snij in stukjes. Stoom gedurende 3-5 minuten.	Breekbaar	6-20
Paddenstoelen	Kleine paddenstoelen in zijn geheel drogen, grote in stukjes snijden	Hard	6-14
Groene bonen	In stukjes snijden en koken tot ze transparant worden	Breekbaar	8-26
Pompoen	In stukjes snijden (6mm dik)	Breekbaar	6-18
Kool	Schillen en in reepjes snijden (3mm dik) Verwijder het hart	Hard	6-14
Spruitjes	Snij de steel in 2 stukken	Krokant	8-30
Bloemkool	Koken tot het zacht wordt	Hard	6-16
Aardappels	Snij in plakjes, koken gedurende 8-10 min	Krokant	8-30
Ui	In dunne ringen snijden	Krokant	8-14
Wortels	Koken tot het zacht wordt. Raspen of in plakjes snijden	Krokant	8-14
Komkommer	Schil en snij in plakjes (12mm dik)	Hard	6-18
Paprika	Snijd in reepjes of in schijfjes (6mm dik) Verwijder het hart	krokant	4-14
Pepers	Hoeft niet gesneden te worden	Hard	8-14
Peterselie	Deel de blaadjes	Krokant	2-10
Tomaat	Schillen Snij in stukjes of in schijfjes	Hard	8-24
Rabarber	Schil en snij in stukjes (3mm dik)	Uitdroging van groente	8-38

Bietjes	Koken, af laten koelen, snij de boven- en onderkant er af. In schijfjes snijden	Krokant	8-26
Selderij	In stukjes snijden (6mm dik)	Krokant	6-14
Lente-ui	Raspen	Krokant	6-10
Asperges	In stukjes snijden (2,5mm dik)	Krokant	6-14
Knoflook	Schil en snij in plakjes	Krokant	6-16
Spinazie	Koken tot het geslonken is	Krokant	6-16
Champignons	Kies champignons waarvan de hoed naar binnen buigt. Snij in stukjes of droog in z'n geheel	Hard en krokant	3-10

LET OP: Tijd en manieren van het voorbewerken van de groenten die worden beschreven in de tabel zijn alleen richtlijnen. Persoonlijke voorkeuren van klanten kunnen verschillen van de omschrijvingen in de tabel.

3.9 Voorbereiden van vlees, vis, gevogelte en wild

Voorbereiding van het vlees is essentieel en noodzakelijk voor de gezondheid van de klant. Gebruik vlees zonder toevoegingen voor effectief drogen. Het wordt aanbevolen het vlees in te leggen. Dit helpt het vocht af te voeren en daardoor wordt het beter te bewaren.

Standaard marinade:

- 1/2 glas sojasaus
- 1 teentje knoflook in kleine stukjes gesneden
- 2 grote lepels ketchup
- 1 en 1/4 dessertlepel zout
- 1/2 dessertlepel peper
- Alle ingrediënten dienen zorgvuldig gemengd te worden.

Gevogelte

- Voor u start met drogen dient gevogelte voorbereid te worden.
- Het is beter dit eerst te koken of te bakken.
- Droog gedurende 2-8 uur of tot het vocht verdampt is.

Vis

- Het wordt aanbevolen dit te koken of te bakken op het fornuis voor u start met drogen (bak gedurende 20 minuten bij 200 graden of tot de vis brokkelig wordt).
- Droog gedurende 2-8 uur of tot het vocht verdampt is.

Vlees en wild

- Bereid het voor, snij in kleine stukjes en droog gedurende 2-8 uur of tot al het vocht verdwenen is.

4. Reinigen en onderhoud

- Voor u het apparaat reinigt dient u te controleren of de stekker uit het stopcontact is en het is afgekoeld.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een natte spons en droog het af.
- Gebruik geen metalen borstels, schurende en harde borstels voor het reinigen van het apparaat, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

5. Technische gegevens

Modelnummer	99295
Vermogen	350 Watt
Spanning	220-240 Volt, 50 Hertz

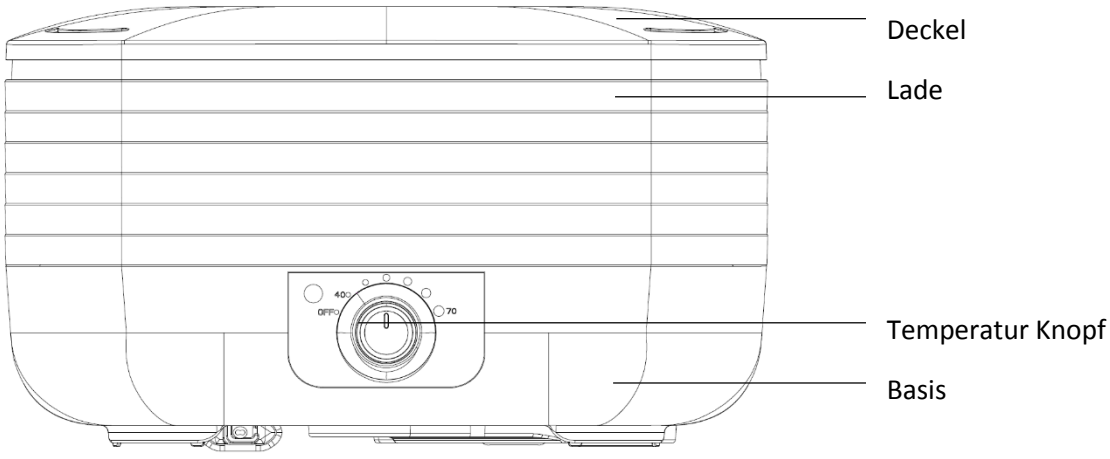
Deutsch

Bedienungsanleitung 99295 Früchtetrockner

1. Sicherheitsanweisungen

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden am Stück. Wenn das Gerät 40 Stunden verwendet wird, schalten Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen
- Unsachgemäße Verwendung des Geräts kann Schäden und Verletzungen am Benutzer verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck und folgen Sie immer den Richtlinien des Handbuchs
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird
- Halten Sie das Netzteil von Wasser fern. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberflächen nass sind
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Stromkabel oder Stecker, nachdem es heruntergefallen ist oder mit anderen Schäden. Wenn ein Schaden aufgetreten ist, kontaktieren Sie bitte das Servicezentrum.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne sorgfältige Aufsicht verwenden.
- Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker
- Reißen Sie niemals am Kabel, um das Gerät von der Steckdose zu trennen, greifen Sie stattdessen den Stecker und ziehen Sie diesen, um das Gerät vom Strom zu trennen
- Verwenden Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, es ist nicht für kommerzielle Verwendung geeignet
- Decken Sie das Gerät nicht ab
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt
- Stellen Sie das Gerät nur auf die flache Oberfläche

2. Das Produkt



3. Die Verwendung

3.1 Erste Verwendung

- Packen Sie das Gerät aus
- Spülen Sie den Deckel und die Teile des Geräts. Spülen Sie die Teile des Geräts in warmem Wasser und fügen Sie eine kleine Menge Spülmittel hinzu. Reinigen Sie die Basis mit Hilfe eines feuchten Lappens (legen Sie es nicht ins Wasser und spülen Sie es nicht)

3.2 Funktionsweise

Das Trocknen von Produkten ist eine effektive Art diese zu konservieren.

Warme Luft einer festen kontrollierbaren Temperatur zirkuliert frei in dem Gerät zwischen den oberen und unteren Deckeln, separat kontrollierbar entfernbare Teile und Basis. Auf diese Art und Weise werden die Produkte in dem Gerät gleichmäßig getrocknet und der Verlust von Vitaminen kann auf ein Minimum reduziert werden. Sie können das ganze Jahr über Früchte, Gemüse und Pilze genießen, die ohne ungesunde Substanzen vorbereitet wurden.

Blumen, Heilpflanzen und Cerealien können auch unter Verwendung dieses Geräts vorbereitet werden.

3.3 die Verwendung

1. Bereiten Sie die Produkte vor, die Sie trocknen möchten. Stellen Sie sicher, dass die Stücke dünn genug sind, um in die Trockenschubladen zu passen
2. Teilen Sie die vorbereiteten Produkte in entfernbare Teile. Die Produkte sollten so platziert werden, dass die Luft frei zwischen ihnen zirkulieren kann (Regulierung der Höhe der Teile ist möglich). Darum sollten Sie nicht zu viele Produkte in die Teile stecken und die Produkte aneinander legen.
3. Stecken Sie die Teile auf eine Basis.
4. Stecken Sie den oberen Deckel auf das Gerät. Während des Trocknens, sollte der obere Deckel immer auf dem Gerät sein.

Temperatur mehr Ratschläge:

- Kräuter 50 °C
- Grün 50 °C
- Brot 50 °C
- Joghurt 50 °C
- Gemüse 50 °C
- Früchte 50 °C
- Fleisch, Fisch 70 °C

HINWEIS: Trockene Produkte gemäß den Richtlinien dieses Handbuchs.

5. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden, schalten Sie es ab, indem Sie den Schalter in die Position "AUS" legen. Lassen Sie die Produkte abkühlen. Legen Sie die getrockneten Produkte in einen Behälter/Paket zur Aufbewahrung der Speisen und legen Sie diese in einen Gefrierschrank.
6. Ziehen Sie den Netzstecker.

HINWEIS: es wird empfohlen, alle 6 Teile während der Verwendung auf das Gerät zu stecken, egal wie viele Teile leer sind. Wenn es leere Teile gibt, platzieren Sie die gefüllten Teile oben auf dem Gerät.

BITTE BEACHTEN SIE: Spülen und trocknen Sie die Produkte, bevor Sie diese in das Gerät stecken. Stecken Sie keine nassen Produkte in das Gerät.

Sie können die Position der Teile ändern, wenn nicht alle Produkte gut getrocknet sind. Sie können die oberen Teile nach unten stecken, in die Nähe der Basis und die unteren Teile in die Position der oberen Teile. Einige der Früchte können durch natürliche Schutzschichten abgedeckt werden und darum könnte die Dauer des Trocknens steigen. Um dies zu verhindern, ist es besser Produkte etwa 1-2 Minuten zu kochen und es dann in kaltes Wasser zu legen und danach abzudecken.

3.4 Trockenzeit

Die Dauer des Trocknens hängt von der Temperatur und der Feuchtigkeit des Raums, der Feuchtigkeitsebene der Produkte, der Dicke der Stücke etc. ab.

Früchte

- Waschen Sie die Früchte ab.
- Nehmen Sie den Kern raus und schneiden Sie die verdorbenen Teile ab.
- Schneiden Sie sie in Scheiben, die Sie frei zwischen den Teilen platzieren können.
- Sie können die Früchte zur natürlichen zum Saft der natürlichen Zitrone oder Ananas legen, um Sie verblassen zu lassen.
- Wenn Sie möchten, dass Ihre Früchte angenehm riechen, fügen Sie Zimt oder Kokoswasser hinzu.

Gemüse

- Waschen Sie das Gemüse.
- Nehmen Sie den Kern raus und schneiden Sie die verdorbenen Teile ab.
- Schneiden Sie sie in Scheiben, die Sie frei zwischen den Teilen platzieren können.
- Es ist besser das Gemüse etwa 1-5 Minuten zu kochen, legen Sie es in kaltes Wasser und trocknen Sie es dann ab.

(Heil)pflanzen

- Es wird empfohlen Blätter, Propagule zu trocknen.
- Nach dem Trocknen ist es besser, Heilpflanzen in Papiertüten oder Glaskannen zu stecken und an einem dunklen kühlen Ort zu lagern.

3.5 Lagerung trockener Früchte

- Die Behälter zur Lagerung der trockenen Produkte sollten sauber und trocken sein.
- Zur besseren Lagerung trockener Früchte verwenden Sie Glasbehälter mit Metalldeckeln und stellen Sie diese an einen trockenen Ort, wo die Temperatur 5-20 Grad sein sollte.
- Während der ersten Woche nach dem Trocknen, ist es besser zu überprüfen, ob der Behälter feucht ist. Wenn ja, bedeutet das, dass die Produkte nicht gut getrocknet sind und Sie sollten diese erneut trocknen.

ACHTUNG! Stecken Sie keine heißen oder sogar warmen Produkte in Behälter zur weiteren Lagerung.

3.6 Vorbereitung der Früchte

Die Vorbereitung der Früchte bewahrt die natürliche Farbe, Geschmack und Aroma. Nachstehend sehen Sie einige nützliche Empfehlungen, wie es besser ist, Früchte zum Trocknen vorzubereiten:

- Nehmen Sie ein ¼ Glas Saft (vorzugsweise natürlich). Denken Sie daran, dass der Saft, den Sie nehmen, der Frucht entsprechen sollte, die Sie vorbereiten. Zum Beispiel zur Vorbereitung von Äpfeln, sollten Sie Apfelsaft nehmen.
- Mischen Sie den Saft mit 2 Gläsern Wasser. Tauchen Sie dann die vorher verarbeiteten Früchte (siehe "Tabelle zur Vorbereitung der Früchte zum Trocknen" 2 Stunden lang in eine vorbereitete Flüssigkeit.

3.7 Tabelle zur Vorbereitung der Früchte zum Trocknen

Name	**Vorbereitung**	**Zustand nach dem Trocknen**	**Dauer des Trocknens (Stunden)**
Aprikose	In Scheiben schneiden und entkernen	Weich	13-28
Orangenschale	In lange Streifen schneiden	Brüchig	6-16
Ananas (frisch)	Schälen und in Stücke oder viereckige Teile schneiden	Hart	6-36
Ananas (konserviert)	Den Saft ausdrücken und trocknen lassen	Weich	6-36
Banane	Schälen und in runde Stücke (3-4mm Dicke) schneiden	Knusprig	8-38
Trauben	Müssen nicht geschnitten werden	Weich	8-26
Kirsche	Muss nicht entkernt werden (Sie können den Kernen rausnehmen, wenn die Kirsche halbtrocken ist).		
Birne	Schälen und in Scheiben schneiden	Weich	8-30
Feige	In Scheiben schneiden	Hart	6-26
Cranberry	Muss nicht geschnitten werden	Weich	6-26
Pfirsich	In 2 Stücke schneiden und entkernen, wenn die Frucht halbtrocken ist	Weich	6-26
Dattel	Entkernen und in Scheiben schneiden	Hart	6-26

Apfel	Schälen, das Herz rausnehmen, in runde Stücke oder Scheiben schneiden	Weich	4-8

HINWEIS: Zeiten und Wege der vorbereitenden Bearbeitung der Früchte, die in der Tabelle beschrieben werden, sind nur Tatsachenfeststellungen. Persönliche Präferenzen der Kunden können von der beschriebenen Tabelle abweichen.

VORBEREITENDE BEARBEITUNG DES GEMÜSES

1. Es wird empfohlen grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln zu kochen, weil dieses Gemüse für erste und zweite Mahlzeiten vorbereitet sind, es bewahrt die natürliche Farbe.
2. Wie man kocht: legen Sie 3-5 Minuten das vorbereitend bearbeitete Gemüse in einen Kochtopf mit kochendem Wasser. Gießen Sie dann das Wasser aus und legen Sie das Gemüse in das Gerät.
3. Wenn Sie grünen Bohnen, Spargel etc. den Geschmack einer Zitrone hinzufügen möchten, legen Sie sie einfach 2 Minuten lang in Zitronensaft.

HINWEIS:DIE OBENSTEHENDEN EMPFEHLUNGEN SIND NUR TATSACHENFESTSTELLUNGEN UND ES IST NICHT NOTWENDIG SIE ZU BEFOLGEN.

Tabelle zur Vorbereitung des Gemüses zum Trocknen

Name	**Vorbereitung**	**Zustand nach dem Trocknen**	**Dauer des Trocknens (Stunden)**
Artischocke	In Streifen (3-4mm Dicke) schneiden	brüchig	5-13
Aubergine	Schälen und in Stücke (6-12mm Dicke) schneiden	Brüchig	6-18
Brokkoli	Schälen und schneiden. Etwa 3-5 Min dünsten.	Brüchig	6-20
Pilze	Schneiden, um ganz zu trocknen (kleine Pilze)	Hart	6-14
Grüne Bohnen	Schneiden und kochen, bis sie transparent werden	Brüchig	8-26
Gartenkürbis	In Stücke (6mm Dicke) schneiden	Brüchig	6-18
Chinakohl	Schälen und in Streifen (3mm Dicke) schneiden. Das Herz herausnehmen	Hart	6-14
Rosenkohl	Die Stängel in 2 Stücke schneiden	Knusprig	8-30
Blumenkohl	Kochen, bis er weich wird	Hart	6-16
Kartoffel	Schneiden, etwa 8-10 Min kochen	Knusprig	8-30
Zwiebel	In runde Stücke schneiden	Knusprig	8-14

Möhre	Kochen, bis sie weich wird. Zerkleinern oder in runde Stücke schneiden	Knusprig	8-14
Gurke	Schälen und in runde Stücke (12mm Dicke) schneiden	Hart	6-18
Süßer Paprika	In Streifen oder runde Stücke (6mm Dicke) schneiden. Das Herz rausnehmen	knusprig	4-14
Pikante Paprika	Müssen nicht geschnitten werden	Hart	8-14
Petersilie	Die Blätter in Abschnitte unterteilen	Knusprig	2-10
Tomate	Schälen. In Stücke oder runde Stücke schneiden	Hart	8-24
Rhabarber	Schälen und in Stücke (3mm Dicke) schneiden	Feuchtigkeitsverlust in einem Gemüse	8-38
Rote Bete	Kochen, abkühlen lassen, die Wurzel und die Spitze abschneiden. In runde Stücke schneiden	Knusprig	8-26
Sellerie	In Stücke (6mm Dicke) schneiden	Knusprig	6-14
Frühlingszwiebel	Zerkleinern	Knusprig	6-10
Spargel	In Stücke (2,5mm Dicke) schneiden	Knusprig	6-14
Knoblauch	Schälen und in runde Stücke schneiden	Knusprig	6-16
Spinat	Kochen, bis er verblasst	Knusprig	6-16
Champignons	Wählen Sie die Pilze mit Hut, die sich von innen biegen. In Scheiben schneiden oder ganz trocknen	Hart und knusprig	3-10

HINWEIS: Zeiten und Wege der vorbereitenden Bearbeitung der Früchte, die in der Tabelle beschrieben werden, sind nur Tatsachenfeststellungen. Persönliche Präferenzen der Kunden können von der beschriebenen Tabelle abweichen.

3.9 Vorbereitende Bearbeitung von Fleisch, Fisch, Geflügel und freilebenden Tieren

Die vorbereitende Bearbeitung des Fleisches ist unabdingbar und notwendig, um die Gesundheit des Kunden zu bewahren. Verwenden Sie Fleisch ohne Knochen zum effektiven Trocknen. Es wird empfohlen, das Fleisch zu pökeln, das hilft dabei, das Wasser aus dem Fleisch zu entfernen und es besser aufzubewahren.

Standard-Pökeln:

- 1/2 Glas Sojabohnensauce
- 1 Stück Knoblauch, in kleine Stücke schneiden
- 2 große Löffel Ketchup
- 1 und 1/4 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel getrockneter Pfeffer
- Alle Zutaten sollten sorgfältig gemischt werden.

Geflügel

- Vor Beginn des Trocknens, sollte das Geflügel vorbereitend bearbeitet werden.
- Es ist besser dies zu trocknen oder zu frittieren.
- Trocknen Sie es etwa 2-8 Stunden lang oder bis die Feuchtigkeit weg ist.

Fisch

- Es wird empfohlen den Fisch in einem Ofen vor Beginn des Trocknens zu kochen oder zu backen (backen Sie es für etwa 20 Minuten bei einer Temperatur von 200 Grad oder bis der Fisch brüchig wird).
- Trocknen Sie den Fisch etwa 2-8 Stunden lang oder bis die Feuchtigkeit weg ist.

Fleisch und freilebende Tiere

- Bereiten Sie es vor, schneiden Sie es in kleine Stücke und legen Sie es etwa 2-8 Stunden in das Gerät oder bis die Feuchtigkeit weg ist.

4. Reinigung und Wartung

- Überprüfen Sie vor der Reinigung, dass das Gerät vom Strom getrennt und abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit Hilfe eines Schwamms und reiben Sie es trocken.
- Verwenden Sie keine Metallbürsten, abrasive oder starre Reiniger zur Reinigung des Geräts, weil es die Oberfläche beschädigen kann.

5. Technische Eigenschaften

Modellnummer	99295
Leistung	350 Watt
Strom	220-240 Volt,50Hertz

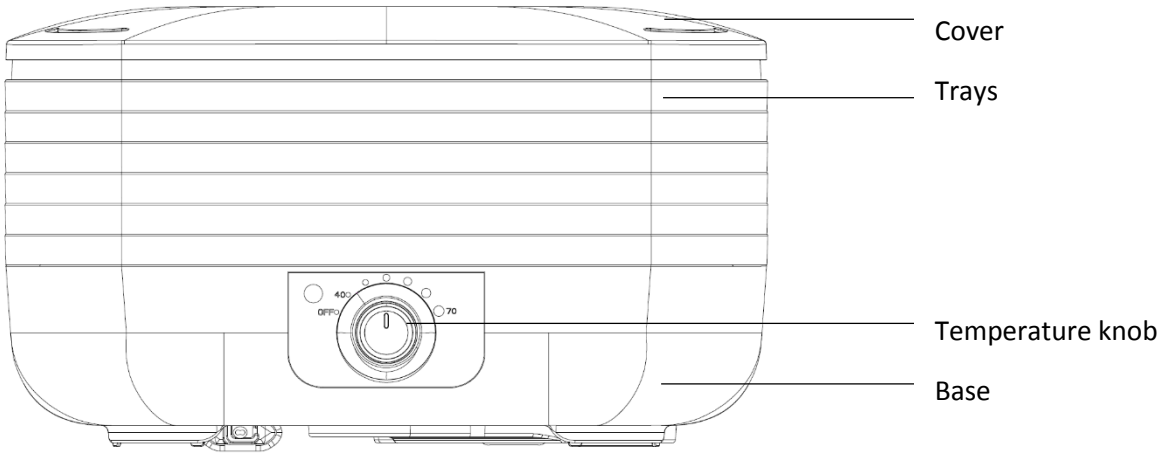
English

Manual 99295 Fruit dryer

1. Safety instructions

- Do not use the appliance longer than 40 hours at once. If the appliance is used for 40 hours, turn off the appliance, unplug it and let it cool down
- Improper use of the appliance can cause damage and injury to the user
- Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines
- Unplug the appliance when it is not use
- Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet
- Do not use appliance with damaged electric cord or plug, after it has fallen or with other damages. If any damage has occurred, please contact the service center
- Do not allow children to use the appliance without close supervision
- Unplug the appliance before cleaning it
- Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect
- Use the appliance only for household purposes, It is not designed for commercial use
- Do not cover the appliance
- Do not leave the appliance unattended while in use
- Put the appliance only on to the flat surface

2. The product



3. The use

3.1 First use

- Unpack the appliance
- Wash lids and sections of the appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergent for washing dishes. Clean the power base with the help of wet rag (do not put it into a water and do not wash it)

3.2 Functioning

Drying products is an effective way to conserve them.

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between the upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. In this way the products inside the appliance are dried evenly and the loss of vitamins can be reduced to a minimum. You can enjoy fruits, vegetables and mushrooms prepared without unhealthy substances the whole year.

Flowers, medicinal plants and cereals can also be prepared using this appliance.

3.3 the use

1. Prepare the products you want to dry. Make sure the pieces are thin enough to fit into the drying drawers
2. Divide the prepared products into removable sections. The products should be placed in such way that the air can circulate freely between them (regulation of height of the sections is possible).that is why you should not put too many products to the sections and put the products on to each other.
3. Put the sections on to a power base.
4. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.

Temperature mode advices:

- -Herbs 50 °C
- -Greens 50 °C
- -Bread 50 °C
- -Yoghurt 50 °C
- -Vegetables 50 °C
- -Fruits 50 °C
- -Meat, Fish 70 °C

NOTE: Dry products following the guidelines of this manual.

5. When you finish using the appliance turn it off by putting the switch to the position "OFF". Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.
6. Unplug the appliance.

NOTE: it is recommended to put all 6 sections on to the appliance during use, no matter how many sections are empty. If there are empty sections, place the filled sections on top of the appliance.

PLEASE NOTE: Wash and dry products before putting them in the appliance. Do not put wet products into appliance.

You can change the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put it place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and then put it to cold water and rug after that.

3.4 Drying time

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

Fruits

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- You can put the fruits down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade
- If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swaft.

Vegetables

- Wash the vegetables.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- It is better to boil vegetables for about 1-5minutes, put them into cold water and then rug dry.

(Medicinal) plants

- It is recommended to dry leafs, propagules.
- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

3.5 Storage of dried fruits

- Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put them into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- During the first week after drying it is better to check if there is any moisture in the container. If yes, this means that products are not dried well and you should dry them again.

ATTENTION! Do not place hot place hot and even warm products into containers for its further storage.

3.6 Preliminary preparation of the fruits

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor. Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruits for drying:

- Take ¼ glass of juice (natural preferably).Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit you prepare .For example for preparing apples you should take apple juice.
- Mix the juice with 2 glasses of water. Then immerse preliminary processed fruits(see “table of preparing the fruits for drying” into prepared liquid for 2 hours.

3.7 Table of preparing the fruits for drying

Name	**Preparing**	**Condition after drying**	**Duration of drying(hours)**
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	6-16
Pine apple(fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	6-36
Pine apple(tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	6-36
Banana	Peel it and slice to round pieces(3-4mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit(you can take it out when cherry is half-dried)		
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut	Soft	6-26
peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried	Soft	6-26
Date-fruit	Tale out the pit and slice	Hard	6-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	4-8

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

4. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato, Because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.
5. How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put vegetable into the appliance.
6. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE:THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY FACT-FINDING AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

3.8 Table of preparing vegetables for drying

Name	**Preparing**	**Condition after drying**	**Duration of drying(hours)**
Artichoke	Cut it to stripes(3-4mm thickness)	fragile	5-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces(6-12mm thickness)	Fragile	6-18
Broccoli	Peel it and cut it. steam it for about3-5min.	Fragile	6-20
Mushrooms	Slice it for dry it whole(small mushrooms)	Hard	6-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces(6mm thickness)	Fragile	6-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes(3mm thickness)Take out the heart	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	6-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10min	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14
Carrot	Boil till becomes soft. shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces(12mm thickness)	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces(6mm thickness).Take out the heart	crispy	4-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
parsley	Put the leafs into sections	Crispy	2-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces(3mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	8-26
Celery	Slice it into pieces(6mm thickness)	Crispy	6-14

Spring onion	Shred it	Crispy	6-10
Asparagus	Slice it into pieces(2.5mm thickness)	Crispy	6-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	6-16
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	6-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	3-10

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact-finding. personal preferences of customers can differ of the described in the table.

3.9 Preliminary preparing of meat, fish, poultry and game animals

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without adeps for effective drying. it is recommended to pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

Standard pickle:

- 1/2 glass of soybean sauce
- 1 piece of garlic, cut to a small pieces
- 2 big spoons of ketchup
- 1 and 1/4 dessert spoon of salt
- 1/2 dessert spoon of dried pepper
- All ingredients should be mixed carefully.

Poultry

- Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared.
- It is better to boil it or fry it.
- Dry it for about 2-8 hours or till moisture is gone.

Fish

- It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying(bake it for about 20 minutes with a temperature 200 degrees or till the fish become friable).
- Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

Meat and game animals

- Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

4. Cleaning and maintenance

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cooled down.
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and rug it dry.
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

5. Technical characteristics

Model number	99295
Power	350 Watt
Electricity	220-240 Volts,50Hertz

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

CE

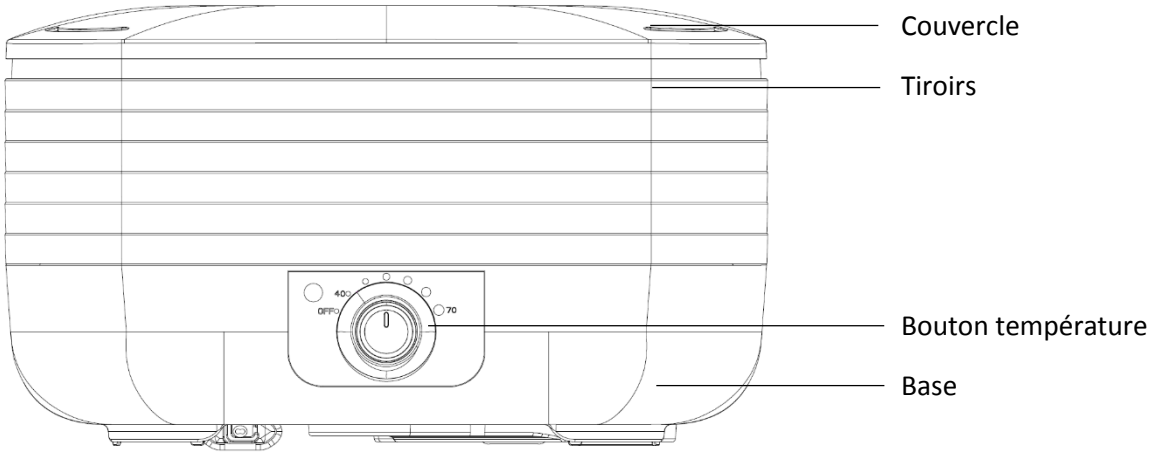
Français

Mode d'employ déshydrater de fruits

1. **Consignes de sécurité**

- N'utilisez pas l'appareil au-delà de 40 heures en continu. En cas d'utilisation pendant 40 heures, veuillez éteindre l'appareil, et le laisser refroidir.
- Une utilisation de l'appareil non conforme est susceptible de causer des blessures à l'utilisateur.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné et conformez-vous toujours au guide d'utilisation du manuel.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne vous en servez pas.
- Maintenez la centrale électrique hors de tout contact avec l'eau. Ne branchez pas l'appareil si ses surfaces sont humides.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon électrique ou la prise est endommagé, dans le cas d'une chute ou de tout autre dommage. Si l'appareil a été endommagé, veuillez prendre contact avec le service dépannage.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil s'ils ne sont pas sous une surveillance rapprochée.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil de sa prise électrique, mais saisissez la fiche et tirez pour débrancher.
- Ne vous servez de cet appareil que pour des opérations ménagères, sachant qu'il n'a pas été conçu pour une utilisation commerciale.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Posez toujours l'appareil sur une surface plane.

2. Le produit



3. Utilisation

3.1 Première utilisation

- Déballez l'appareil
- Lavez les couvercles et les éléments de l'appareil. Lavez-les à l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle. Nettoyez l'assise à l'aide d'un chiffon humide (ne pas la tremper dans l'eau, ni la laver).

3.2 Fonctionnement

Procéder au séchage des produits est une manière efficace de les conserver.

L'air chaud d'une température modifiable fixe circule librement à l'intérieur de l'appareil entre les couvercles supérieur et inférieur, les parties amovibles et modifiables séparées et l'assise. De cette façon, les produits à l'intérieur de l'appareil seront uniformément secs et la perte de vitamines sera réduite au minimum. Vous pouvez profiter, toute l'année durant, de fruits, légumes et champignons préparés à partir de substances non hygiéniques.

L'appareil peut aussi servir à la préparation de fleurs, plantes médicinales et de céréales.

3.3 Utilisation

1. Préparez les produits que vous désirez sécher. Assurez-vous que les morceaux soient assez fins pour être logés dans les tiroirs de séchage.

2. Répartissez les produits préparés dans les sections amovibles. Il est préférable de placer les produits de manière à ce que l'air puisse circuler librement entre eux (régulez, si possible, la hauteur des sections), c'est pour cette raison que vous ne devriez pas stocker trop de produits au niveau des sections mais stocker les produits les uns sur les autres.

3. Placez les sections sur une assise.

4. Placez le couvercle supérieur sur l'appareil. Au cours du séchage, le couvercle supérieur doit toujours rester sur l'appareil.

Conseils sur le mode de température :

- - Herbes aromatiques 50°C
- - Légumes 50°C
- - Pain 50°C
- - Yaourt 50°C
- - Légumes 50°C
- - Fruits 50°C
- - Viande, Poisson 70°C

NOTE : Séchez les produits conformément aux directives de ce manuel.

4. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, veuillez l'éteindre en mettant le commutateur sur la position "OFF". Laissez refroidir les produits. Rangez les produits secs dans un récipient/un emballage de conservation de la nourriture puis, rangez-les au congélateur.

6. Débranchez l’appareil.

NOTE : Il est recommandé de placer les 6 sections sur l'appareil en cours d’utilisation, quel que soit le nombre de sections vides. En cas de sections vides, disposez les sections pleines sur le dessus de l’appareil.

VEUILLEZ NOTER : Lavez et séchez les produits avant de les placer dans l’appareil. Ne mettez pas de produits humides dans l’appareil.

Vous pouvez modifier la position des sections si tous les produits ne sèchent pas correctement. Vous pouvez abaisser les sections supérieures, au plus près de la base et installez les sections les plus basses à la place des sections supérieures. Certains fruits peuvent être recouverts d’une couche de protection naturelle et, de ce fait, la durée du séchage est susceptible d’augmenter.
Pour pallier cette situation, il est préférable de faire bouillir les produits pendant 1 ou 2 minutes puis de les rafraîchir ensuite à l’eau froide avant de les essuyer.

3.4 Temps de séchage

La durée de séchage dépend de la température et de l’humidité de la pièce, du niveau d’humidité des produits, de l’épaisseur des pièces, etc.

Fruits

- Lavez les fruits.
- Enlevez les pépins et coupez les parties abîmées.
- Coupez-les en morceaux que vous pouvez disposer librement entre les sections.
- Vous pouvez les tremper dans du jus de citron ou d'ananas pour éviter qu'ils ne s'altèrent.
- Si vous voulez que les fruits sentient bon, vous pouvez rajouter de la cannelle ou du jus de noix de coco

Légumes

- Lavez les légumes.
- Retirez les pépins et coupez les parties abîmées.
- Coupez-les en morceaux que vous pouvez disposer librement entre les sections.
- Il est préférable de faire bouillir les légumes d‘1 à 5 minutes, puis de les tremper dans de l’eau froide avant de les essuyer.

Plantes (médicinales)

- Il est recommandé de sécher les feuilles.
- Après séchage, il est préférable de mettre les plantes médicinales dans des sacs en papier ou des bocaux et de les placer ensuite dans un endroit frais et obscur.

3.5 Stockage des fruits secs

- Les contenants réservés au stockage des produits secs devraient être propres et secs.
- Pour assurer un meilleur stockage des fruits secs, servez-vous de contenants en verre aux couvercles métalliques et placez-les dans un endroit sombre et sec où la température est comprise entre 5 et 20 degrés.

- Pendant la première semaine de séchage, il est recommandé de vérifier que le contenant ne contienne pas de moisissure. Si tel est le cas, cela signifie que les produits ne sont pas secs et il est recommandé de les sécher à nouveau.

ATTENTION ! Ne mettez pas des produits chauds ou assez chauds dans des contenants en vue d'un stockage ultérieur.

3.6 Préparation préliminaire des fruits.

La préparation préliminaire des fruits permet de conserver leur couleur naturelle, le goût et leur saveur. Vous trouverez ci-dessous quelques recommandations utiles sur la manière de préparer les fruits en vue de leur séchage :

- Mettez ¼ de jus de fruit dans un verre (jus de fruit naturel, de préférence). Souvenez-vous que le fruit que avez sélectionné, devrait correspondre au fruit que vous allez préparer. Ainsi, si vous préparez des pommes, il vous faudra vous servir de jus de pomme.
- Mélangez le jus avec deux verres d'eau. Puis, immergez les fruits déjà traités (se référer au « Tableau de préparation des fruits en vue du séchage ») dans le liquide préparé pendant 2 heures.

3.7 Tableau de préparation des fruits en vue de leur séchage

Nom	**Préparation**	**Condition après séchage**	**Durée du séchage (en heures)**
Abricot	Découper et enlever le noyau	Mou	13-28
Peau d'orange	Couper en longues bandes	Fragile	6-16
Pamplemousse (frais)	Peler et couper en morceaux ou en dés	Dur	6-36
Ananas (en conserve)	Enlever le jus et sécher	Mou	6-36
Banane	Peler et couper en tranches (3-4 mm d'épaisseur)	Croustillant	8-38
Raisins	Pas besoin de les couper	Mou	8-26
Cerise	Pas besoin d'ôter les pépins (vous pouvez le faire lorsque la cerise est à moitié sèche)		
Poire	Peler et couper en tranches	Mou	8-30
Figue	Couper en morceaux	Dur	6-26
Canneberge	Pas besoin de la couper	Mou	6-26

Pêche	Couper en 2 morceaux et retirer le noyau lorsque le fruit est assez sec	Mou	6-26
Datte	Enlever le noyau et couper en morceaux	Dur	6-26
Pomme	Peler, enlever le cœur, couper en tranches ou en morceaux	Mou	4-8

NOTE : Le temps et les diverses préparations préliminaires des fruits sont décrits dans ce tableau uniquement suite à des observations passées. Ces prescriptions sont susceptibles de varier en fonction des préférences personnelles des consommateurs.

PREPARATION PRELIMINAIRE DES LEGUMES

- Il est recommandé de faire bouillir les haricots verts, chou-fleur, brocoli, asperges et pommes de terre, car ces légumes sont souvent destinés au premier et second plat, cette méthode conserve leur couleur naturelle.
- Comment les faire bouillir : Mettez les légumes déjà préparés dans une casserole contenant de l'eau bouillante pendant environ 3-5 minutes. Enlevez ensuite l'eau et mettez les légumes dans l'appareil.
- Si vous souhaitez ajouter du citron aux haricots verts, asperges, etc., il suffit de les faire baigner dans un jus de citron pendant environ 2 minutes.

NOTE : LES RECOMMANDATIONS CI-DESSUS RELEVENT DE FAITS OBSERVES. IL N'EST PAS INDISPENSABLE DE LES SUIVRE.

4.8 Tableau de préparation des légumes en vue du séchage

Nom	**Préparation**	**Condition après séchage**	**Durée du séchage (en heures)**
Artichauts	Couper en lamelles (3-4 mm d'épaisseur)	Fragile	5-13
Aubergine	Peler et couper en morceaux (6-12 mm d'épaisseur)	Fragile	6-18
Brocolis	Les peler et couper. Cuire à la vapeur durant 3-5 min.	Fragile	6-20
Champignons	Couper et faire sécher ou laisser en entier (petits champignons)	Dur	6-14
Haricots verts	Couper et faire bouillir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.	Fragile	8-26
Courgettes	Couper en dés (6 mm d'épaisseur)	Fragile	6-18

Choux	Peler et couper en lamelles (3 mm d'épaisseur). Enlever le cœur.	Dur	6-14
Choux de Bruxelles	Couper les tiges en deux.	Craquant	8-30
Chou-fleur	Faire bouillir jusqu'à ce qu'il devienne tendre.	Dur	6-16
Pommes de terre	Couper, faire bouillir de 8 à 10 mm	Craquant	8-30
Oignon	Couper en fines rondelles.	Craquant	8-14
Carotte	Faire bouillir jusqu'au ramollissement, couper en morceaux ou en rondelles.	Craquant	8-14
Concombre	Peler et couper en rondelles (12 mm d'épaisseur)	Dur	6-18
Poivron	Couper en lamelles ou en rondelles (6 mm d'épaisseur). Enlever le cœur	Craquant	4-14
Poivre	Aucune intervention nécessaire.	Dur	8-14
Persil	Disposer les feuilles entre les sections.	Craquant	2-10
Tomate	Peler et couper en morceaux ou en rondelles.	Dur	8-24
Rhubarbe	La peler et la découper en morceaux (3 mm d'épaisseur)	Perte d'humidité du légume	8-38
Betterave	Faire bouillir, laisser refroidir, couper les deux extrémités. Couper en lamelles	Craquant	8-26
Céleris	Couper en morceaux (6 mm d'épaisseur)	Craquant	6-14
Oignon de printemps	Couper en petits morceaux	Craquant	6-10
Asperge	Couper en morceaux (2,5 mm d'épaisseur)	Craquant	6-14
Ail	Enlever la pelure et couper en morceaux	Craquant	6-16
Epinards	Faire bouillir jusqu'à ramollissement	Craquant	6-16
Champignons	Sélectionner des champignons avec un chapeau rentrant, couper en morceaux ou sécher en entier.	Dur et craquant	3-10

NOTE : Le temps et les diverses préparations préliminaires des fruits sont décrits dans ce tableau uniquement suite à des observations passées. Ces prescriptions sont susceptibles de varier en fonction des préférences personnelles des consommateurs.

3.9 Préparation préliminaire de la viande, du poisson, de la volaille et du gibier

La préparation préliminaire de la viande est indispensable et nécessaire pour préserver la santé des consommateurs. N'utilisez que la viande sans adeps pour un bon séchage.
Il est recommandé de la faire mariner de manière à résorber l'eau pour mieux la conserver.

Marinade classique :

- ½ verre de sauce soja
- 1 petit morceau d'ail coupé en petits dés
- 2 grosses cuillères de ketchup
- 1 cuillère ¼ de sel
- ½ cuillère de poivre sec
- Mélangez soigneusement tous les ingrédients ensemble

Volaille

- La volaille doit être préparée avant de commencer le séchage.
- Il est préférable de la faire bouillir ou de la frire au préalable.
- La faire sécher de 2 à 8 heures ou jusqu'à disparition de l'humidité.

Poisson

- Il est recommandé de faire bouillir ou de faire cuire le poisson sur une cuisinière avant le début du séchage (cuire pendant environ 20 minutes à la température de 200 degrés ou jusqu'à ce que le poisson devienne friable).
- Le faire sécher de 2 à 8 heures ou jusqu'à disparition de l'humidité.

Viande et gibier

- Préparer la viande, la découper en petits morceaux et la disposer ensuite dans l'appareil pendant environ 2 à 8 heures jusqu'à disparition de l'humidité.

4. Nettoyage et entretien

- S'assurer que l'appareil est bien débranché et a refroidi avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'appareil, utiliser une éponge humide puis un chiffon pour le sécher.
- Ne pas utiliser de brosses métalliques, d'abrasif ou de purificateur rigide pour nettoyer l'appareil, car sa surface est susceptible d'être endommagée.

5. Caractéristiques techniques

Numéro du modèle	99295
Puissance	350 Watt
Electricité	220-240 Volts, 50Hertz